高温の食材を確実にパック

1. 非接触温度センサーで食材の温度を測定
2. 独自プログラムで温度に合わせて適切にパック

温度センサー

液体のパックにも最適

専用トレイ標準装備

万一の時の液体漏れやこぼれの拡散防止。
しかも取り外して水洗い可能!

10°の傾斜

傾斜がついて液体がこぼれにくい!

仕様
HVP-382

PSE適合品

項目		仕様
パック推奨温度帯	ホットパックモード	60~95℃
	通常モード	10℃以下
チャンバー内寸法		幅350×奥行453×高さ60mm
チャンバー容量		13L
シール有効寸法		310mm
最大包装材寸法		横300×縦450mm
真空ポンプ		167/200L/min (50/60Hz)
電源		AC100V 50/60Hz
コンセント形状		2P-15(A)
定格消費電力		1.1kW (50/60Hz)
電動機容量		0.55kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時	幅418×奥行679×高さ723mm
	チャンバー閉時	幅418×奥行641×高さ465mm
チャンバー傾斜角度		10°
製品質量		49kg

チャンバー寸法図(mm)

JQA-QMA14377
JQA-EM4216

WC08J0032

株式会社TOSEI 本社・工場はISO9001 ISO14001 OHSAS18001の認証を取得しています。

⚠安全にお使いいただくために……
①ご使用の前に、取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。
②使用環境条件　温度5~35℃　湿度30~80%
③配線工事は、電気工事有資格者の施工が義務づけられています。
　D種接地工事(接地抵抗100Ω以下)を必ず施工してください。
④屋外で風雨にさらされる場所には設置しないでください。
　機械が故障したり、感電や漏電による火災の恐れがあります。

食品を包装後は冷蔵10℃以下で、保存・管理してください。

※本カタログ中の製品写真は、印刷の都合上、実際の色とは若干異なることがあります。
※掲載製品のデザインおよび仕様は、改良のため予告なく変更する場合があります。

株式会社 TOSEI

本社・工場　〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244　TEL 0558-76-2383　FAX 0558-76-0934
東京支社　〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2　TEL 03-6422-7290(代)　FAX 03-6422-7289
中部支店　〒465-0035 愛知県名古屋市名東区豊が丘58　TEL 052-772-3988(代)　FAX 052-772-3938
関西支店　〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28　TEL 06-6338-9601(代)　FAX 06-6338-9602
九州支店　〒812-0007 福岡県福岡市博多区東比恵2-11-33　TEL 092-482-6613(代)　FAX 092-482-9631
東北営業所・信州営業所・静岡営業所・広島営業所・鹿児島営業所
●ホームページのアドレス http://www.tosei-corporation.co.jp/
●Eメールのアドレス MAIL-TOSEI@toshibatec.co.jp

●ご用命は下記の販売店へ

13.02.5000.TS217D-B

卓上型真空包装機トスパックシリーズ HVP-382

TOSEI

TOSPACK HOT

できたてアツアツそのままパック!

チャンバー式ホットパック機登場

ミートソースなら3kgパック可能
(袋サイズ:300×400mm)

もちろん、1台2役
今までの使いやすさはそのまま、
冷却後真空パックもOK。

HVP-382

特許出願中

株式会社 TOSEI

2013・3版

できたてアツアツ　そのままパック!

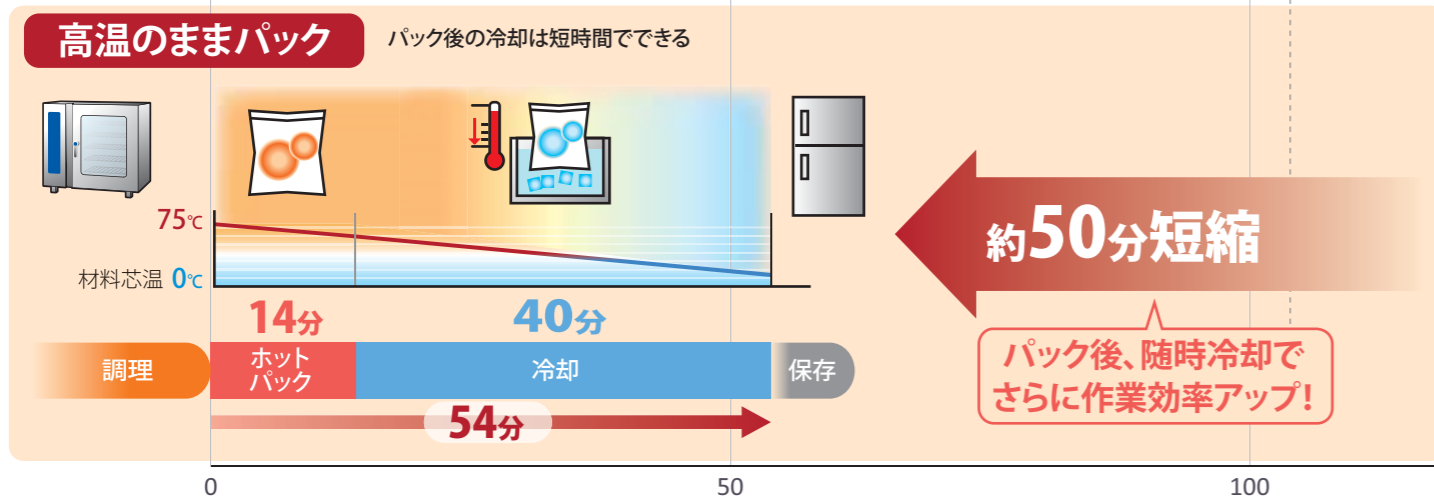
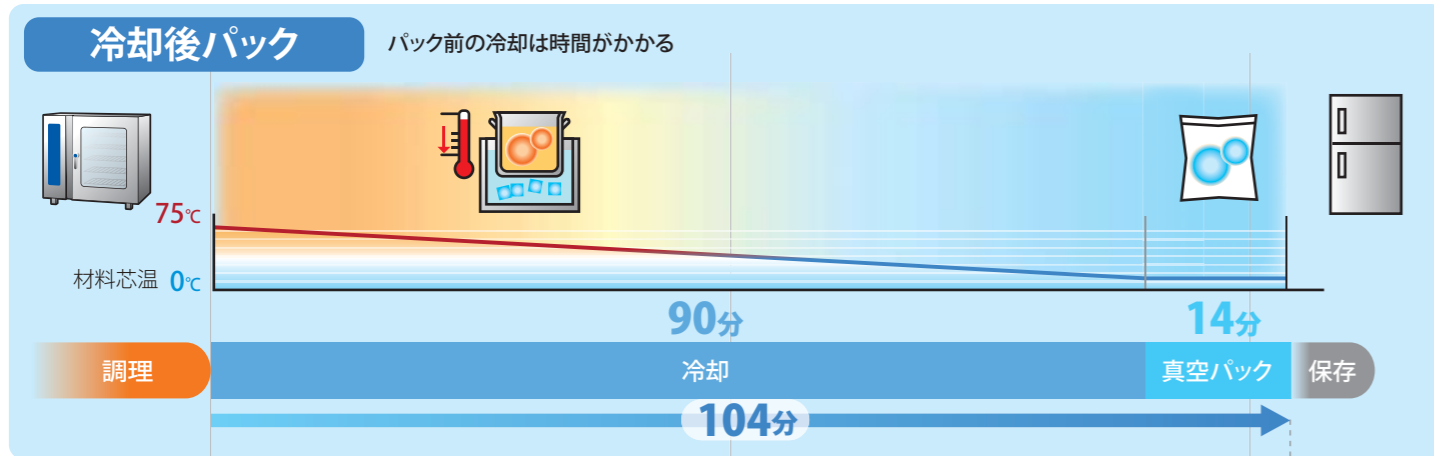
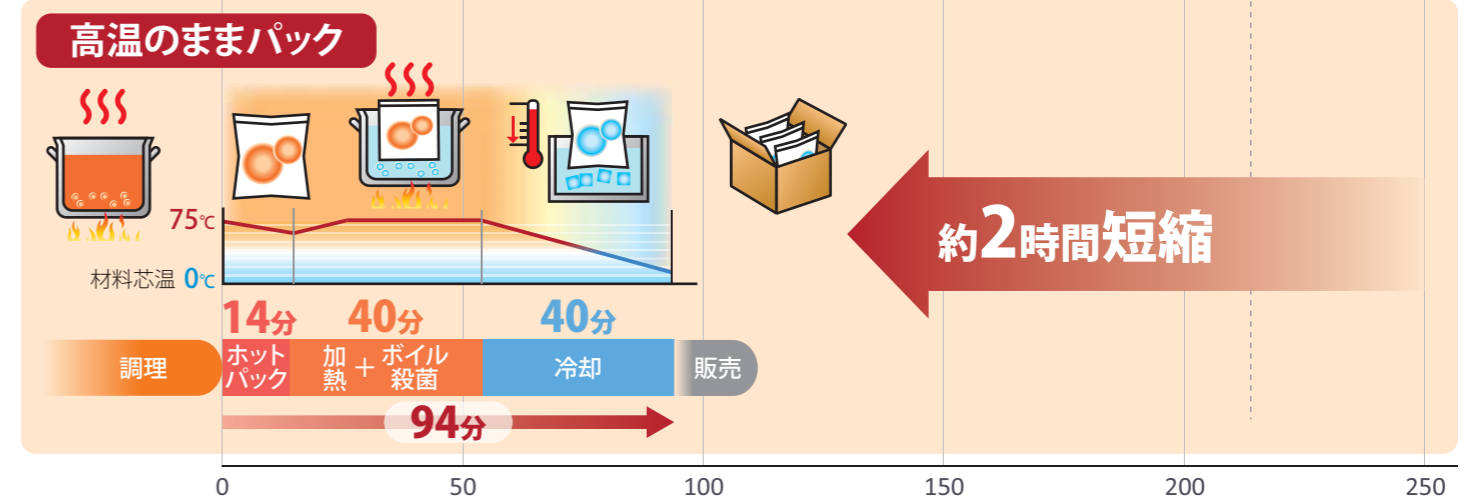
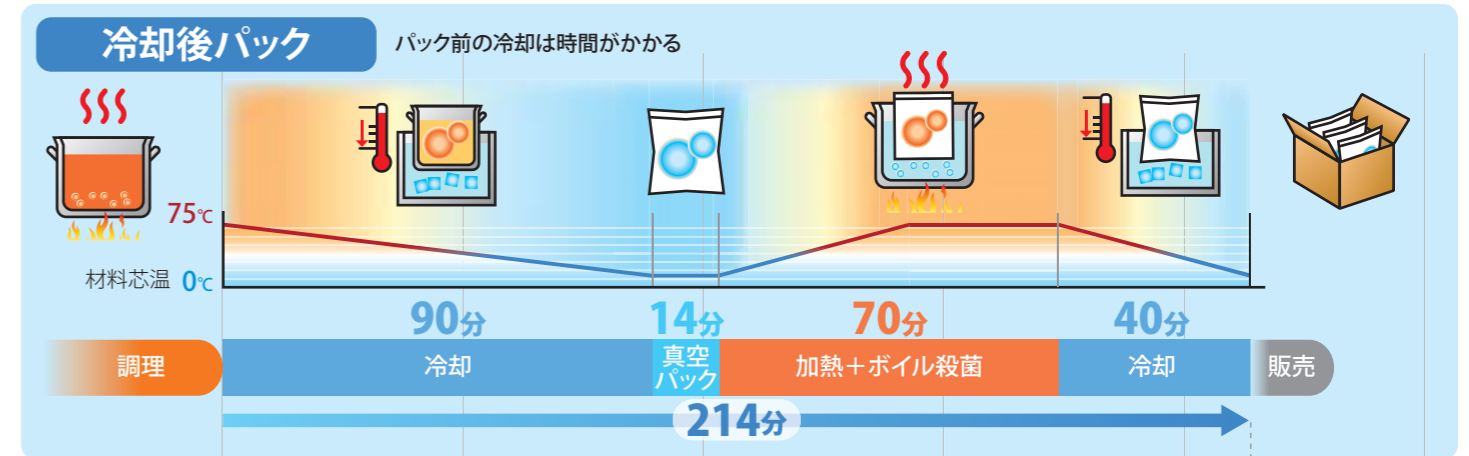
チャンバー式 ホットパック機登場

1 調理作業の時短による厨房コスト低減

パック前の 冷却工程がないため、作業時間が大幅短縮

パックは1回1袋(40秒)。袋詰めに要する時間は除く。
加熱時間は芯温80℃、冷却時間は芯温3℃に達するまでとする。
※加熱、冷却時間は食材により異なる。 グラフは当社試験データによる。

クックチルの場合 20パックの例

スチームコンベクションオーブン10段(5Kg/段)使用。 1パックは2.5kgとする。

外販(テイクアウト・ネット販売)の場合 20パックの例

時短による設備投資回収例 工数(パート従業員)の費用計算

条件 1日20パック×2回の作業を行い、稼働日数を25日/月とする　時給900円/人

	冷却後パックなら…	高温のままパックなら…	差額
	104分工程×2回＝3.5時間	54分工程×2回＝1.8時間	
1日	3.5時間 × 900円＝ 3,150円	1.8時間 × 900円＝ 1,620円	1,530円
1ヶ月	3,150円 × 25日＝ 78,750円	1,620円 × 25日＝ 40,500円	38,250円
1年間	78,750円 × 12ヶ月＝ 945,000円	40,500円 × 12ヶ月＝ 486,000円	459,000円

設備投資回収の期間は2.1年

時短による設備投資回収例 工数(パート従業員)の費用計算

条件 1日20パック×2回の作業を行い、稼働日数を25日/月とする　時給900円/人

	冷却後パックなら…	高温のままパックなら…	差額
	214分工程×2回＝7.2時間	94分工程×2回＝3.2時間	
1日	7.2時間 × 900円＝ 6,480円	3.2時間 × 900円＝ 3,600円	3,600円
1ヶ月	6,480円 × 25日＝ 162,000円	3,600円 × 25日＝ 72,000円	90,000円
1年間	162,000円 × 12ヶ月＝ 1,944,000円	72,000円 × 12ヶ月＝ 864,000円	1,080,000円

設備投資回収の期間は0.9年

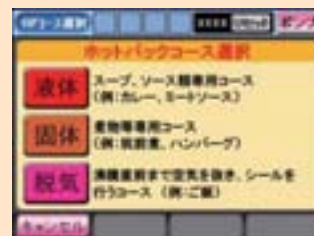
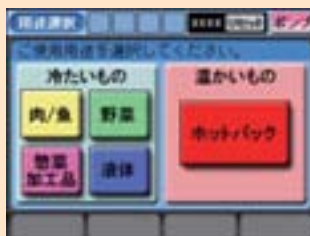
そのままパック!

パック機登場

1台2役 今までの使いやすさはそのまま

冷却後真空パックもOK

従来機能の冷却後パックもOK。
冷・温 の用途選択は
タッチパネルでワンタッチ!

ホットパックモード推奨温度帯60〜95℃

従来の安心機能はそのまま

通常モードの機能

吹きこぼれ防止機能
吹きこぼれ直前に真空、真空開放を繰り返しシール

ソフト開放機能
品物の型崩れや袋のシワを防ぎ綺麗な仕上がり

間欠真空機能
真空中にふくらんだ袋がずれないように制御し確実にシール

ヒーター断線検知、オイル交換時期のお知らせ機能、オイル交換方法などが画面で確認できる

設備コスト削減

高温のままパックと、冷却後パックが1台で可能になりました。

今までは… 2台必要

① 高温のままパック ② 冷却後パック

設備投資 高額

ノズル式の包装機 ＋ チャンバー式の真空包装機

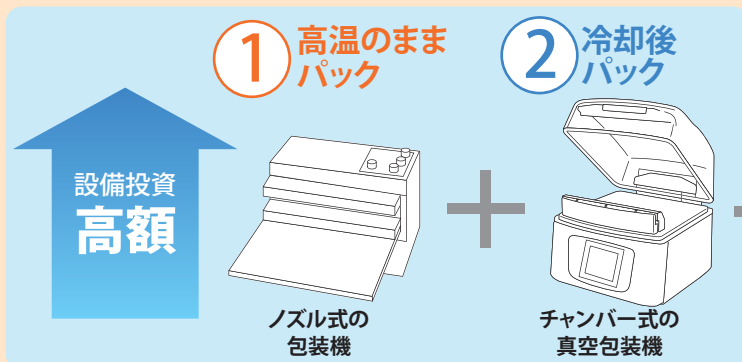
→

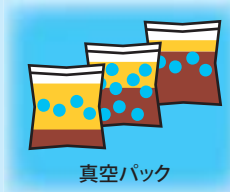
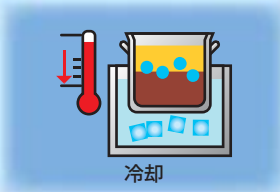
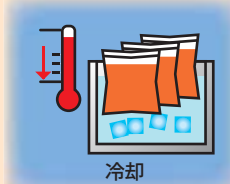
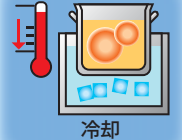
ホットパックなら… 1台でOK

① 高温のまま パック ＋ 冷却後 パック

1台2役

HVP-382

設備投資 低額

2 今までできなかった 外販(テイクアウト・ネット販売)のメニューも広がる

ラーメンスープ、中華スープなど油分を含む食材に対応

3 HACCPに基づく衛生管理に、より適合

冷蔵7日後の パック内一般生菌数(個/g) (例)カレー

冷却後パック	420
高温のままパック	220

東洋検査センター調べ

※食品衛生法
惣菜加熱処理製品の細菌基準値
＝100,000個/g以下